

【報道関係者からのお問い合わせ先】
ヒルトン東京ベイ マーケティング・コミュニケーションズ 担当: 渡部・鈴木・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通) Email: TYOTB_PR@hilton.com

食欲の秋到来！秋の味覚が堪能できる全 14 種類のメニュー 「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」

～旬の梨や柿、ぶどう、カボチャ、サツマイモなどを使用した、秋らしいアフタヌーンティーをお届け～



【2024 年 8 月 9 日(金)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マーカス・コッシュ)は、2024 年 9 月 11 日(水)より 11 月 5 日(火)までの期間、バーラウンジ「silva(シルバ)」にて、食欲の秋にぴったりの旬の果物や野菜を使用したデザートとセイボリー全 14 種をご堪能いただける「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」を開催いたします。

■秋の味覚を使用した、見た目も華やかなデザート&セイボリー

オータムアフタヌーンティーでは、秋の味覚をふんだんに使ったメニューがラインナップ。デザートメニューでは、梨や柿、ぶどう、カボチャなどを使用。さらに、葉が落ちた秋の小枝をイメージしたチョコレートや栗を飾ったモンブラン仕立ての「チョコレート&マロンコルネ」、フランスの伝統的なスイーツ「フロランタン」と秋に旬を迎える無花果を組み合わせた「無花果のフロランタンタルト」など、秋らしさをイメージした 8 種類のデザートをご用意いたしました。

また、セイボリーには、旬のサツマイモの素材の味を生かした濃厚な味わいのスイートポテトに相性のよいココナッツの香りを纏わせた「スイートポテトとココナッツファイン」や、うま味の強いスモークダックと完熟した柿のジュレの相性が抜群の「スモークダック 柿のジュレとともに」、パン粉の代わりに香ばしいローストアーモンドと一緒に焼き上げた「パンプキンのスコップグラタンコロッケ」など、食欲の秋にぴったりの 6 種類のメニューを取り揃えました。

さらに、魔女達の秋の収穫祭をイメージしたモクテル「Witch's Harvest Festival(魔女の収穫祭)」をご用意。ほのかにシナモンの風味がするグレープジュースと、カシスピューレを組み合わせた、怪しくも魅惑的な一杯です。(※オータムアフタヌーンティーとは別料金となります)。

店内で楽しめる紅茶は、スリランカ(セイロン)で誕生した初のティーブランド「ディルマ」の茶葉 10 種類のセレクションからお選びいただけます。定番の茶葉の他に、「ジャスミン・グリーンティー」や「ピュア・カモミール・フラワー」などの緑茶やノンカフェインのハーブティーもごぞいます。

11 時から夕方 5 時までの間、フリーフローの紅茶やコーヒーとともに、時間を気にすることなく心ゆくまでお寛ぎください。

「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」概要

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」
期間: 2024年9月11日(水)～11月5日(火)
提供時間: 11:00～17:00
料金: 5,200円

※コーヒー・紅茶をお好きなだけお召し上がりいただけます。

※税金とサービス料が含まれています。

ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部
※事前予約制

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/silva-autumn>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。

※仕入れ状況によりメニューは変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」メニュー

<デザートメニュー>



写真①



写真②



写真③

「千葉県産梨のムース」(写真① プレート左)

秋に旬を迎える千葉県産の梨のピューレを使ったムースの中に梨の果肉を入れました。上からホワイトチョコレートのグラサージュをかけて艶を出し、満月のような煌びやかさを表現しました。

「チョコレート&マロンコルネ」(写真① プレート上)

濃厚なチョコレートガナッシュを入れた筒状のパイコルネに、板チョコとダークチョコレート入りのモンブランクリームをオン。秋の小枝をイメージしたチョコレートと栗を飾ったチョコレート尽くしの一品です。見た目、食感、味わいを楽しめるように、シェフが試行錯誤したモンブランをぜひお召し上がりください。

「パンプキンケーキ」(写真① プレート右)

クッキーを砕きバターと合わせた生地を敷き、旬のかぼちゃピューレを使ったパンプキンケーキを焼きました。さらにその上から、かぼちゃのカスタードクリームを絞り、焼いたかぼちゃの種を飾っています。

「巨峰とマスカットのパンナコッタパフェ」(写真① 右)

パンナコッタを斜めに流し、ノンアルコール白ワインを使ったゼリーとシャインマスカットをグラスの中に。上に、皮付きの巨峰とそれを覆うぶどうゼリーをあしらいました。美しい見た目と2種のぶどうを使った贅沢なグラスゼリーをご堪能ください。

「無花果のフロランタンタルト」(写真② プレート左)

フランスの伝統的なスイーツ「フロランタン」をオータムアフタヌーンティー仕立てに。ココアのタルトの中に、ブラウニーとセミドライ無花果を砕いて詰め、さらにアーモンドとセミドライ無花果を絡めたキャラメルをのせて焼き上げた、香ばしくも食感がクセになる一品です。

「キャラメルパリプレスト」(写真② プレート上)

フランス発祥のスイーツであるパリプレストのシュー生地を焼いて、パリパリのラスクに仕上げました。ラスクの上にはキャラメルカスタードを絞り、ヘーゼルナッツとチョコレートを飾りました。

「柿のシブーストとバニラのババロア」(写真② プレート右)

抹茶の生地の上に、ぶるんとやわらかな口どけが魅力のバニラ味のババロアをオン。さらに、柿のクリームシブーストを合わせてカソナードをかけ、バーナーで炙りました。最後に柿のクリームを絞り、シロップに漬けた柿のコンポートを飾っています。

「プレーンスコーン、紫芋スコーン」(写真③)

「クロテッドクリーム、アールグレイ&アップルジャム、なると金時クリーム」

定番のプレーンスコーンの他、紫芋のパウダーを生地に練りこみ焼き上げた紫芋スコーンを今期限定でご提供いたします。なめらかな口溶けのクロテッドクリームや、角切りのリンゴとディルマのアールグレイを煮だして炊き上げたアップルティージャム、なると金時のペーストにバターなどを練り込んで角切りの鳴門金時を加えた贅沢なクリームと一緒に、お好みに合わせてご賞味ください。

<セイボリーメニュー>



写真④



写真⑤

「スイートポテトとココナッツファイン」(写真④ プレート左)

なめらかに裏ごしをしたスイートポテトに、ココナッツファインをまといせました。旬のサツマイモの素材の味を生かした濃厚なスイートポテトとともに、相性の良いココナッツの香りと味わいを堪能いただけます。

「スモークダック 柿のジュレとともに」(写真④ プレート上)

フルーツと相性が良く、うま味の強いスモークダックに、秋の味覚である柿のジュレを合わせた一品。食感と味わいのアクセントにレンコンチップを添えています。香りの良い鴨肉と、まろやかな甘さの柿の組み合わせをお楽しみください。

「パンプキンのスコップグラタンコロッケ」(写真④ プレート右)

丸めず、衣もつけず、揚げないコロッケ。今回はパン粉の代わりにローストアーモンドを使って焼き上げました。旬の甘みの強いカボチャが、玉ねぎ、ひき肉、チーズと相まった、うま味とコクを堪能できる一品です。

「栗のスープ カプチーノ仕立て」(写真⑤ 右)

季節の栗に野菜の旨味を加えて、生クリームとバターで濃厚な味わいが楽しめるカプチーノ仕立てにしました。ブラックペッパーのアクセントがスープの旨味を引き立てます。

「スモークサーモンのオープンサンドウィッチ デイルサワークリーム」(写真⑤ プレート上)

スモークサーモン、ディル、サワークリーム、ケッパー、オニオンと、オーソドックスでありながら人気が高い組み合わせの一口サイズのオープンサンドウィッチです。

「“コトレッタ”モッツアレラチーズ入りカツレツ ケッカソース」(写真⑤ プレート下)

ミラノ風カツレツである「コトレッタ」をアレンジした一品。薄く伸ばした豚肉にモッツアレラチーズを巻き、パン粉をまぶしてカラッと揚げました。フレッシュトマトとバジル、レモン汁を混ぜたサッパリとしたソースでお召し上がりください。

「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」限定モクテル



「Witch's Harvest Festival(魔女の収穫祭)」

魔女達の秋の収穫祭をイメージしたモクテルです。怪しくも魅惑的なドリンクは、ほのかにシナモンの風味がするグレープジュースと、カシスピューレを使用しています。

ホワイトグレープシロップを入れた甘いミルクゼリーと、甘酸っぱいドリンクのハーモニーを、秋の味覚たっぷりのデザートと一緒に楽しみください。

料金: 850 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

また、ご自宅や客室などお好みの場所で美味しさを堪能できるテイクアウトも販売しています。3 段のホテルオリジナルボックスでお持ち帰りいただけるので、ゆっくりと過ごすおうち時間でお楽しみいただくことはもちろん、贈答用としてもおすすめです。さらに、スコーンとあわせて提供する「アップルティージャム」もご購入が可能です。

「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」テイクアウト概要

お渡し場所: ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」

販売期間: 2024 年 9 月 11 日(水)～11 月 5 日(火)

お渡し時間: 11:00～19:00

料金: 2 名様分 9,900 円

※1 セット(2 名様分)ごとに販売いたします。

※税金が含まれています。

内容: デザート 8 種×2 セット/セイボリー 6 種×2 セット/
ティーバッグ 5 種×2 セット/ホテルオリジナルテイクアウトボックス

ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※お渡し日の前日 23:00 までの事前予約制

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/item/silva-afternoontea-takeout>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。

※季節や仕入れ状況により、料理やティーバッグの種類は変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

※テイクアウトの場合、容器やデコレーションの一部が変更になる場合がございます。



「Earl Grey Tea & Apple Jam(アールグレイ&アップルジャム)」概要

販売場所: ヒルトン東京ベイ ロビー階

テイクアウトデリ「FRESH CONNECTION(フレッシュ・コネクション)」

期間: 2024 年 9 月 11 日(水)～11 月 5 日(火)

時間: 11:00～22:00

料金: 1,750 円

※税金が含まれています。

ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※ご予約はお受取日の 4 日前までをお願いいたします。

※店頭販売分は数に限りがございます。

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/fresh-connection-jam>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。



###

ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか 30 分あまり、リムジンバスで成田空港から約 60 分、および羽田空港からは約 50 分という大変便利なロケーションにあります。828 室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5 つのレストラン&バー、2 つの大宴会場と、14 の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、100年以上もの間、ホスピタリティの手本となるべく進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気滞在先で600軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://hiltonhotels.jp/>)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。最新の情報はこちらをご覧ください。<https://stories.hilton.com/hhr/>、<https://www.facebook.com/Hilton/>、<https://twitter.com/HiltonHotels>、<https://www.instagram.com/hiltonhotels/>